

0-773192

На правах рукописи



Блощицына Мария Витальевна

**Культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая
в конце XIX – XX вв.: локальные варианты и их трансформация**

Специальность 07.00.07. – этнография, этнология и антропология

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Новосибирск 2008

Работа выполнена в Отделе этнографии Института археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук

Научный руководитель:

доктор исторических наук *Болонев Фирс Федосович*

Официальные оппоненты:

доктор исторических наук *Майничева Анна Юрьевна*

Институт археологии и этнографии СО РАН

кандидат исторических наук *Явнова Лариса Александровна*

Бийский государственный педагогический университет им.
В.М. Шукшина

Ведущая организация:

ГОУ ВПО «Томский государственный университет

Защита состоится 23 декабря 2008 г. в 10 часов на заседании диссертационного совета Д 003.006.01 по защите диссертаций на соискание ученой степени доктора исторических наук при Институте археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук по адресу: 630090 г. Новосибирск, проспект Академика Лаврентьева, 17.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Института археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук.

Автореферат разослан «21» ноября 2008 г.

НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА КГУ



0000439081

Ученый секретарь
диссертационного совета
доктор исторических наук

С.В. Маркин

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность исследования. Пища занимает важнейшее место в системе жизнеобеспечения любого этноса и является одним из источников изучения не только истории народов, но и механизмов функционирования культурного наследия в современных условиях. Исследование локальных вариантов питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в динамике преобразований, связанных с изменениями в общественном и домашнем быте, с одной стороны, и этнокультурных взаимодействий, с другой – определяет содержание данной работы.

Актуальность исследования темы определяется наметившимся в последнее время, в свете процесса глобализации и нивелировки национальных различий, повышенным интересом к истокам современной русской культуры. Этнокультурные различия между народами в сфере материальной культуры, в том числе и в питании, постепенно стираются. Вот почему исследования пищи в различных регионах с учетом природно-климатических, социальных и культурных факторов, имеет важное историко-культурное значение.

Изучение кулинарных традиций русских может способствовать улучшению современной модели питания, ее обогащению элементами традиционной кулинарии, которые в силу тех или иных причин оказались сегодня не востребованными. Большое внимание в современной России уделяется пропаганде народной кухни – одного из знаковых этнических элементов, воспринимаемых как национальное достояние. Привлекательность традиционной пищи в глазах современного населения связана с представлениями о ее соответствии здоровому образу жизни. Изучение традиций питания вызывает все больший интерес. Эта тема находится в центре внимания современной отечественной этнографии. Она присутствует в программах ведущих научных форумов России, в том числе Конгресса этнографов и антропологов России. Обращение к теме питания в рамках данной работы опирается на существующий научный опыт и методологические разработки российской и мировой этнографии.

Объектом исследования является культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – XX вв. Необходимо отметить, что в рамках данного исследования рассматривается только русское сельское население, поскольку именно в сельской среде традиции народного питания наиболее ярко выражены. Следует отметить, что культура питания в данном случае рассматривается как часть культуры жизнеобеспечения этноса и предполагает обусловленное традицией организованное удовлетворение пищевых потребностей; это, в свою очередь, предусматривает соблюдение определенной регулярности,

устойчивость принципов подбора продуктов, распределение потребляемой пищи в течение дня и т.д.

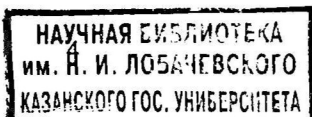
Предметом исследования является формирование и трансформация локальных вариантов питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая на протяжении конца XIX – XX вв.

Территориальные рамки. Работа ограничена территорией Верхнего Приобья (Новосибирская область – Ордынский, Сузунский, Черепановский, Болотнинский, Мошковский, Маслянинский районы; Алтайский край – Первомайский, Тальменский, Тогульский районы) и Саяно-Алтаем (Республика Алтай – Усть-Коксинский район; Республика Тува – Каа-Хемский район), как исторически сложившимися регионами проживания русских. Здесь уже с XVIII в. возникли места их компактного расселения. Следует отметить, что в границах Саяно-Алтая рассматривается исключительно русское старообрядческое население, которое образует здесь особую культурную этноконфессиональную группу.

Хронологические рамки. Нижняя граница исследования обусловлена глубиной исторической памяти информаторов и особенностями формирования этнографических групп русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая.

Цель исследования заключается в выявлении локальных вариантов питания этнографических групп русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в их динамике и развитии на протяжении конца XIX – XX вв. Для достижения поставленной цели планируется решить ряд задач: дать общую оценку процесса формирования этнографических групп русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая; выявить основные локальные варианты питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая, для чего рассмотреть наличие продуктов в рационе; и основные блюда, рассмотреть изменения в пище русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в исторической динамике, оценить степень сохранения и бытования блюд повседневной и обрядовой кухни в настоящее время; исследовать традиции и инновации в пище русских Верхнего Приобья в контексте взаимодействия с соседними народами (украинцами, белорусами, чувашами, коми-зырянами, немцами) и этнографических групп русских Верхнего Приобья, выделив старожилов, переселенцев, старообрядцев; рассмотреть пищевые запреты и ограничения, связанные с религиозной практикой, символическое значение тех или иных продуктов и блюд и их роль в обрядовых трапезах; показать отражение в лексике специфики пищи русского населения Верхнего Приобья и Саяно-Алтая.

Степень научной разработанности темы. Первые характеристики культуры питания и пищи русских Сибири приводятся в XIX в. в трудах Е.А. Авдеевой-Полевой (1837), Н.А. Абрамова (1857), Н.С. Щукина (1869),



Г.Е. Катанаева (1893) и представляют собой описания повседневной и обрядовой пищи сибиряков. Многочисленные, хотя зачастую краткие и отрывочные сведения о пище русских крестьян Сибири появляются в работах этнографов и фольклористов и других исследователей XIX – начала XX в.: П.М. Головачева (1905), Г.С. Виноградова (1918), Н.П. Григоровского (1879, 1882), Ф. Зобнина (1894, 1898), Н.Н. Кострова (1858). Работа А.А. Макаренко «Сибирский народный календарь в этнографическом отношении» (1913) содержит богатый фактический материал об обрядовой пище крестьян Восточной Сибири. Исследованием пищи старообрядцев Бухтарминской долины занимался Б. Герасимов (1911). Кроме описаний повседневной и обрядовой пищи им приводятся рецепты отдельных блюд, приметы и суеверия, связанные с употреблением продуктов питания. Но при обилии в дореволюционной литературе работ, посвященных различным аспектам культуры жизнеобеспечения русских Сибири, исследований, которые давали бы полную и систематическую характеристику пищи, среди них фактически нет.

В работах исследователей советского и постсоветского периода пища русских Сибири рассматривается более подробно. Весьма обширный материал относительно повседневной и праздничной пищи русских крестьян Тункинского края Восточной Сибири содержится в работе С.Ф. Гушиной (1928), где помимо многочисленных описаний повседневных, праздничных и обрядовых блюд русских крестьян отмечаются также правила традиционных семейных обедов и правила приема гостей. В конце работы автор приводит терминологический словарь названий пищи и предметов утвари, распространенных у крестьян данной местности.

Важнейшим этапом в сборе материалов и теоретическом осмыслении народных традиций стала деятельность известного русского этнографа и филолога XX в. Д.К. Зеленина. Его книга «Востоочнославянская этнография» (1927) содержит разнообразный фактический материал, касающийся повседневной и обрядовой пищи, напитков, способов приготовления отдельных блюд, хранения продуктов питания русского и славянских этносов, включает этнолингвистический анализ некоторых кулинарных названий.

Среди исследований XX в., касающихся преимущественно обрядовой пищи русских, в том числе и сибирских крестьян, выделим труды В.И. Чичерова (1957), В.Я. Проппа (1963), В.К. Соколовой (1979). Материалы непосредственно по обрядовой пище и напиткам сибиряков имеются также в работах Ф.Ф. Болонева (1973; 1983; 1992; 1998), Т.А. Ворониной (2004), Т.Н. Золотовой (2002), А.А. Лебедевой (1974; 1978; 1992), Е.Ф. Фурсовой (2002, 2006) и др. Материалы данных исследований показывают, что календарные праздники в Сибири в XIX – начале XX в. и

соответствующая им обрядовая пища были неотделимы от общерусских традиций.

Значительный вклад в изучение пищи русских Сибири и в особенности русского населения Алтая в XX в. внесла В.А. Липинская (1978; 1981; 1987; 1989; 1996, 2001). Она рассматривает пищу русских сибиряков в исторической динамике: с отхода переселенцев от привычного питания из-за отсутствия на вновь осваиваемой территории собственной продовольственной базы в конце XVI – XVII вв. до восстановления традиционной основы русской кулинарии с привычным соотношением растительных и животных продуктов и заимствования способов и хранения продуктов и приготовления блюд у аборигенных народов Сибири.

Изучение пищи в общей системе культуры жизнеобеспечения активно обсуждается в рамках различных этнографических конференций, конгрессов, чтений. Материалы докладов III Конгресса этнографов и антропологов России, состоявшегося в 1999 г. в Москве, составили основу первого коллективного сборника «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» (2001), вышедшего под редакцией С.А. Арутюнова и Т.А. Ворониной.

Результаты исследований в области традиционной пищи нашли свое отражение на VI и VII Конгрессах этнологов и антропологов России. Итогом стали обобщающие издания: «Хлеб в народной культуре. Этнографические очерки» (2004), «Хмельное и иное: Традиционные напитки народов Евразии» (2008), в которых были подведены итоги исследований российских этнографов в области культуры питания.

Таким образом, начиная с XIX в. и по сегодняшний день отечественными этнографами, историками, фольклористами тема питания в культуре русского этноса была изучена всесторонне не только на уровне описаний, но также с использованием историко-культурного, историко-этнографического, социологического методов. Однако среди множества работ практически не было попыток исследовать пищу русских сибиряков как систему в единстве локальных вариантов. Можно также отметить незначительное количество работ, рассматривающих пищу сибиряков в динамике, с учетом изменения факторов, оказывающих влияние на трансформацию питания, характерных для тех или иных этнографических групп.

Методология исследования. В основу работы легли современные методологические принципы мировой и российской этнографической науки. Автор опирается на теории этноса и культуры, рассматривающие культуру как динамичное и целостное явление (С.А. Арутюнов, Ю.В. Бромлей, Э.С. Маркарян, С.А. Токарев). В рамках системного подхода к характеристике культуры, в культуре жизнеобеспечения исследователи выделяют культуру питания.

Выделение основных пищевых моделей и их локальных вариантов у различных этносов, предложенное С.А. Арутюновым (1981) позволяет составить типологию этнических общностей, в соответствии с которыми сформировались и культурно-бытовые традиции питания разных народов. С.А. Арутюновым совместно с Э.С. Маркаряном и Ю.И. Мкртумяном сформулирован и осуществлен системный подход к изучению пищевой системы (1983), который мы использовали в данном диссертационном исследовании.

Региональный подход в историко-культурных и этнографических исследованиях позволил выделить локальные общности культуры (локальные варианты) и культурные комплексы (Липинская, 2001; Щеглова, 2005). Этот принцип, трактующий культуру жизнедеятельности и культуру жизнеобеспечения (включая системы питания) как единое целое был последовательно реализован в рамках данной работы.

Помимо общеметодологических принципов в рамках диссертационного исследования используются конкретные методы, в том числе методы полевой этнографии, включая метод непосредственного наблюдения. Привлечение лингвистических данных в диссертационном исследовании позволяет подтвердить устойчивость или изменчивость культуры питания локальных групп русских к различного рода культурным влияниям и инновациям.

Применим для данного исследования и сравнительно-исторический метод, который дает возможность проследить трансформации локальных вариантов питания, выявить общее и особенное в питании русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая.

Источниковая база. Источниковую базу исследования составляют авторские полевые материалы, архивные данные, опубликованные статистические материалы, пресса, краеведческие и публицистические описания.

Одним из основных источников данной работы стали полевые материалы автора, собранные в этнографических экспедициях в составе Новосибирского этнографического отряда ИАЭТ СО РАН под руководством Г.В. Любимовой (2004–2006 гг.), Западносибирского этнографического отряда ИАЭТ СО РАН под руководством А.Ю. Майничевой (2005–2006 гг.), историко-этнографической экспедиции Барнаульского государственного педагогического университета под руководством Т.К. Щегловой (2006 г.). Экспедиционные работы охватили значительную часть районов Новосибирской области и Алтайского края, а также основные районы компактного расселения русских в Республике Алтай и Республике Тыва.

Собранные полевые материалы касаются повседневной и обрядовой пищи, хозяйственных занятий, календарной и семейной обрядности,

застольного этикета старожилов и переселенцев Сибири. Интервью с пожилыми людьми 1902–1920-х гг. рождения дополняют наблюдения за бытом и культурой питания современных сел Западной Сибири.

К архивным источникам относятся документы XIX–XX вв., хранящиеся в Государственном архиве Новосибирской области (ГАО), данные Алтайской губернской земской управы по отделу статистики в виде анкет «Всероссийской сельскохозяйственной, земельной и городской переписи 1916–1917 гг.» в собраниях Центра хранения архивных фондов Алтайского края (ЦХАФАК). Кроме того, в работе были использованы материалы из личного фонда С.И. Гуляева в собраниях ЦХАФАК, содержащие подробные данные о заселении Алтайского края русскими переселенцами и о развитии промыслов.

Рукопись А.Т. Лямзина начала XX в., хранящаяся в краеведческом музее с. Маслянино Маслянинского р-на Новосибирской обл., дает нам информацию о сельскохозяйственных занятиях его первых поселенцев и специфике их рациона.

Краеведческий альбом «Пища старожилов Уймонской долины, хранящийся в музее старообрядчества в д. Верх.-Уймон Республики Алтай Усть-Коксинского р-на, содержит собранные школьниками рецепты приготовления блюд повседневной и обрядовой кухни

Опубликованные статистические материалы представлены работой В.Я. Нагнибеды «Питание Томской губернии» (1924 г.). В ее основе лежат данные Томского губернского статистического обзора за 1922 г. о рационе различных социальных группах городского и сельского населения Томской губернии.

Источником, послужившим многостороннему исследованию культуры питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая, стал также массив публикаций путешественников, краеведов, журналистов. Записки и сборники Западно-Сибирского и Восточно-Сибирского отделов ИРГО конца XIX – начала XX в. содержат сведения о культуре русских Сибири, многие элементы которой сегодня утрачены. Богословская литература конца XIX в. (Полный церковно-славянский словарь, Библейская энциклопедия и тд.), содержат сведения о сакральном значении продуктов и блюд, которые используются в ритуалах. В старообрядческих календарях и месяцесловах есть данные о разрешениях и запретах на постную и скоромную пищу на время многодневных и однодневных постов, запреты на употребление определенных продуктов питания. Данные труды представляют несомненную ценность для данного исследования в силу большого разнообразия фактического материала, аналитических и методологических аспектов.

Научная новизна исследования

Обозначенные источниковая, методологическая и методическая базы являются обеспечением авторских исследований, которые в определенной степени имеют новационный характер. В научный оборот впервые вводится оригинальный полевой материал по группам старообрядцев Саяно-Алтая и русскому населению Верхнего Приобья. Новизна аналитического исследования заключается в том, что на материалах региональной этнографии реконструируются локальные варианты культуры питания русского населения в исторической перспективе с учетом значения этнокультурных контактов. На основе системного подхода с опорой на широкую источниковую базу прослеживается устойчивость традиций и характер инноваций в сфере питания различных групп русских Саяно-Алтая и Верхнего Приобья.

Научно-практическую значимость работы определяют материалы и выводы, имеющие значение для оценки качества жизни русских Сибири в исторической динамике с учетом региональной дифференциации. В работе также обобщается большой объем фактического материала, имеющий значение для популяризации культуры питания и здорового образа жизни. Помимо научно-практической значимости, данная работа может быть использована в разработке курсов по этнографии, культурологии и отечественной истории для высших и средних учебных заведений.

Апробация результатов исследования. Полученные в ходе исследования результаты и основные положения диссертации нашли отражение в 15 научных публикациях, включая одну публикацию в журнале, рекомендованном ВАК. Авторские материалы и основные выводы работы были апробированы на региональных, всероссийских и международных конференциях, в том числе: «Устная история (oral history): теория и практика: Всероссийский научный семинар» (Барнаульский государственный педагогический университет, г. Барнаул, 2006 г.), «Этнография Алтая и сопредельных территорий» (Барнаульский государственный педагогический университет – Институт археологии и этнографии СО РАН, г. Барнаул, 2008 г.). Материалы авторского исследования использованы в подготовке спецкурсов на кафедре гуманитарных и общественных наук Новосибирского высшего военного командного училища (г. Новосибирск).

СТРУКТУРА И ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка источников и литературы, списка сокращений и трех приложений. Каждая из глав работы посвящена определенному аспекту культуры питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая и решает ряд поставленных задач.

Во введении обоснованы актуальность темы, показана степень научной разработанности проблемы, определены предмет и объект исследования, территориальные и хронологические рамки, методологическая основа диссертации, сформулированы цели и задачи, обоснованы научная новизна, проанализирован комплекс используемых источников.

Первая глава «Обеспечение системы питания у русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – первой четверти XX в.» посвящена характеристике формирования населения Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – начале XX в. в эколого-экономическом контексте. В первом разделе «Особенности заселения Верхнеобской лесостепи и Саяно-Алтая в связи с обеспечением природными ресурсами русских крестьян» прослежены особенности адаптации русских к природно-климатическим условиям региона. В пореформенное время в конце XIX в. в районы Верхнего Приобья значительно усилился поток переселенцев из губерний Европейской России, преимущественно из Вятской, Пермской, Пензенской, Калужской, Курской. Он значительно возрос в связи со столыпинской реформой. В результате переселений в Верхнем Приобье и на Алтае сложились две группы русских крестьян – старожилы и переселенцы, а также группы старообрядцев различных толков. Села и деревни Бийского уезда были важным пунктом исхода старообрядцев в Верховья Енисея. Если в конце XIX в. в исследуемом регионе преобладало старожильческое население, то в первые десятилетия XX в. произошло увеличение доли поздних переселенцев.

Второй раздел «Хозяйство русских Верхнего Приобья в конце XIX – первой четверти XX в. как способ обеспечения системы питания» посвящен основным хозяйственным занятиям русских Верхнего Приобья. Основное внимание в ней уделяется специфике хозяйственного освоения региона, характеристике занятий и промыслов, служивших основой обеспечения традиционной системы питания этнолокальных групп русских. Благоприятные природно-климатические условия способствовали формированию многоотраслевого хозяйства у русских Верхнего Приобья в конце XIX – первой четверти XX в. Основными занятиями здесь были земледелие и скотоводство, (молочное животноводство). В отдельных деревнях нередко значительную роль играли огородничество, рыболовство, сбор дикоросов. Меньшая часть населения занимались пчеловодством и охотой.

Третий раздел «Хозяйство русских Саяно-Алтая в конце XIX – первой четверти XX в., как способ обеспечения системы питания» посвящен основным хозяйственным занятиям русских Саяно-Алтая. Хозяйственный комплекс старообрядческого населения Тувы и Горного Алтая складывался в природно-климатических условиях высокогорья. В силу этого основной отраслью хозяйства старообрядцев Верховья Енисея и Уймонской долины в конце XIX – начале XX в. было животноводство. Земледелие также имело большое значение для староверов Саяно-Алтая. В Уймонской долине оно было более развито, чем в Верховье Енисея. Среди хозяйственных занятий старообрядцев Уймонской долины охота, рыболовство пчеловодство и собирательство играло важную, но все же вспомогательную роль. Рыболовство, охота и собирательство являлись основными занятиями старообрядцев Верховья Енисея.

Таким образом, в конце XIX – начале XX в. в Верхнем Приобье и Саяно-Алтае в зонах, благоприятных для хозяйственной деятельности, сложились локальные группы русских – старожилов и переселенцев. В результате адаптации к природно-климатическим условиям межэтнического взаимодействия формировалась региональная идентичность переселенцев (Щеглова, 2005). Природно-климатические условия Верхнего Приобья способствовали развитию земледелия и животноводства у русских крестьян. Существенным подспорьем в хозяйстве сибиряков были рыболовство, собирательство, пчеловодство, охота.

Культура жизнеобеспечения этнолокальных групп старообрядцев Верховья Енисея и Уймонской долины имела некоторые сходные черты. В первую очередь, это связано с тем, что значительная часть переселенцев из Уймонской долины прибыли в Усино-Урянхайский край в конце XIX – начале XX в. и обосновались там. Старообрядцы Саяно-Алтая стремились ограничить культурные контакты с коренным населением (тувинцами, хакасами, алтайцами) в силу закрытости их культуры. Однако некоторые элементы в области скотоводства и земледелия (способы орошения лугов и полей, приемы ухода за животными и т.д.) старообрядцы Саяно-Алтая заимствовали у коренных жителей. В культуре старообрядцев Уймонской долины этих заимствований больше, чем у старообрядцев Верховья Енисея в силу большей открытости этой группы различным инокультурным влияниям.

Вторая глава «Локальные варианты питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – XX вв.» посвящена формированию и изменениям локальных вариантов питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в указанный период. Первый раздел «Пища русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – начале XX в.» содержит описание основных повседневных и обрядовых блюд растительного и животного происхождения русских Верхнего Приобья и

Саяно-Алтая. В нем приводятся описания технологий обработки основных продуктов и приготовления блюд, делаются акценты на различия в повседневной и обрядовой пище этнолокальных групп русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая под воздействием социальных и природно-климатических факторов. Выделяются следующие локальные варианты питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая: питание русских Верхнего Приобья, имеющее в своей основе продукты зернового происхождения; питание русских Верховья Енисея (в рационе преимущественно продукты животного происхождения); питание русских Уймонской долины смешанного типа (с включением в рацион продуктов животного происхождения и зерновых практически в равных долях).

Во втором разделе «Изменения в питании русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая на протяжении XX в.» анализируются трансформации, происходившие в сфере питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая под влиянием значимых социально-политических и социально-экономических преобразований (гражданская война, коллективизация, НЭП, антирелигиозная пропаганда, Великая Отечественная война, процессы укрупнения крестьянских хозяйств и урбанизация, годы перестройки и т. д.).

В начале 1920-х гг. сельское хозяйство в Сибири, как и во всей стране, переживало кризис, отразившийся в падении производительных сил. Последствия гражданской войны, наплыв беженцев, экономическая разруха, неурожаи являлись основными причинами упадка сельского хозяйства и крестьянской культуры в Сибири. В этот период в питании русских Верхнего Приобья наблюдалось существенное сокращение потребления мясомолочной продукции, дефицит которой отчасти компенсировался продуктами собирательства, рыболовства и охоты. В результате антирелигиозных кампаний вышли из употребления многие блюда, связанные с православной календарной и семейной обрядностью (пасха, блины, кутья, «жаворонки»).

С учреждением колхозов и совхозов к концу 1920-х гг. произошло расширение посевных площадей и в питании русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая увеличилась доля потребления изделий из зерновых. Из-за низкой продуктивности животноводства в эти годы сохранялся дефицит потребления мясомолочной продукции. В 1920–1930-х гг. в селах Верхнего Приобья расширилась сеть магазинов и появились предприятия общественного питания, что привнесло в рацион сельских жителей покупные продукты и полуфабрикаты. В годы Великой Отечественной войны в питании русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая преобладали продукты огородничества, собирательства, охоты и рыболовства. В послевоенное время русские Верхнего Приобья и Саяно-Алтая освоили новые культуры и в их рационе закрепились соя, помидоры, фасоль, бобы,

перец, кукуруза, кабачки, баклажаны. Из активного употребления вышли репа и брюква, сократилось употребление редьки.

Во второй половине XX в. пища русских в селах Западной Сибири стала более разнообразной. Существенно расширился состав повседневных и праздничных блюд. С 1950–1960-х гг. в связи с расширением приусадебного строительства большое значение в рационе русских Верхнего Приобья начинают играть продукты садоводства. Вошли в употребление заготовки ягод и фруктов в виде варений, джемов, повидла, желе, консервированных компотов. Одновременно сократилось число блюд обрядовой кухни; более всего они сохранились в поминальной обрядности.

Из традиций приготовления обрядовой выпечки повсеместно в Верхнем Приобье сохранялась выпечка пасхи и пасхальных куличей, блинов на Масленицу. У верующих возрождается традиция соблюдения постов и постных дней. В 1990-е гг. в период продовольственного дефицита у сельских жителей возникает тенденция возвращения к «натуральному хозяйству», домашним заготовкам мясомолочных изделий, собирательству, рыболовству. В настоящее время из-за неблагоприятного состояния природных ресурсов, количество продуктов собирательства, рыболовства, охоты у русских Приобья и Саяно-Алтая резко сократилось. Все большее значение в питании русских Верхнего Приобья стали приобретать покупные мясные, молочные и хлебные изделия. Почти полностью вышли из употребления пареные овощи и ягоды.

Таким образом, пища русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – начале XX в. претерпевает существенные изменения под влиянием культурных, социально-экономических и экологических факторов. Блюда традиционной кухни постепенно выходят из повседневного употребления и в настоящее время бытуют лишь у старшего поколения, частично сохраняясь в сфере обрядовой кулинарии. В календарной обрядности наиболее устойчивой является традиция выпечки пасхи в связи с тем, что праздник Пасхи издавна считается наиболее значимым и почитаемым в христианстве.

Третья глава «Традиции и инновации в пище русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – XX вв.» посвящена оценке мировоззренческих аспектов связанных с питанием, а также характеристике процессов этнокультурных взаимодействий в сфере жизнеобеспечения русских Западной Сибири

В первом разделе главы «Семантика пищи русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – XX вв.» рассматривается символическое значение хлебных изделий, блюд из мяса, молока, яиц, рыбы, а также значению воды, соли, меда в семейной и календарной обрядности русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая. В христианстве многие продукты

питания имеют сакральное значение. В культуре русских Верхнего Приобья и старообрядцев Саяно-Алтая наблюдается переплетения христианских и дохристианских представлений. Традиции ритуального использования определенных продуктов и блюд сохраняются и в настоящее время. Предпочтения тех или иных продуктов и блюд в народные и престольные праздники русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая коренятся в общерусских и православных традициях.

Во втором разделе «Пост и пищевые запреты у русских Верхнего Приобья и Саяно – Алтая в конце XIX – XX вв.» рассматривается рацион русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая во время многодневных и однодневных постов, а также пищевые запреты и ограничения старообрядцев Саяно-Алтая не связанные с постами (употребление покупных продуктов, чая, сладкого, алкоголя). Среди религиозных правил, связанных с питанием среди русского православного и старообрядческого населения Верхнего Приобья и среди старообрядческого населения Саяно-Алтая, пост является наиболее устойчивой традицией. Запреты на употребление отдельных продуктов питания в настоящее время наиболее крепко сохраняются среди старообрядцев Верховья Енисея.

Третий раздел «Взаимодействие в сфере питания у русских и других народов, проживающих в Верхнем Приобье и Саяно-Алтае в конце XIX – XX вв.» посвящен оценке процессов инновационных изменений в культуре питания под влиянием инокультурного окружения: рассматриваются заимствования из кулинарной сферы украинцев, белорусов, немцев, чувашей, коми-зырян, тувинцев, хакасов, алтайцев. Также рассматриваются взаимодействия в сфере питания между старожилами и переселенцами, старообрядческим и нестарообрядческим населением Верхнего Приобья.

Старообрядцы Саяно-Алтая проживают в инокультурном окружении (в соседстве с тувинцами и хакасами и алтайцами). Эти группы стремятся к ограничению контактов с «иноверными» и к сохранению своих собственных культурных традиций, однако заимствования неизбежны. Если у старообрядцев Верховья Енисея инноваций, связанных с традиционной кулинарией тувинцев и хакасов не выявляются, то у старообрядцев Уймонской долины обнаружены некоторые заимствования из традиционной кухни алтайцев (например, приготовление сыра – *«хурута»*).

Русские Верхнего Приобья проживают в тесном соседстве с близкородственными по культуре народами (украинцами, белорусами), в силу чего в их питании фиксируется значительное количество заимствований из кулинарии славянских народов. Кроме того, в питании русских Верхнего Приобья, проживающих в смешанных русско-немецких семьях, имеются элементы национальной немецкой кухни. Заимствования

из культуры чувашей, коми-зырян менее распространены вследствие дисперсного расселения этих народов на территории Верхнего Приобья.

В четвертом разделе «Сравнительный анализ наименований пищи русского нестарообрядческого населения Верхнего Приобья и старообрядцев Саяно-Алтая» исследуются наименования продуктов, блюд и напитков, распространенных у этнолокальных групп русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая. На основе анализа можно сделать выводы о том, что в речи староверов Верховья Енисея используется больше архаичных названий некоторых блюд и продуктов питания (*«шти»*, *«коливо»*); практически отсутствуют наименования продуктов с уменьшительно-ласкательным значением (*молочко, творожок, пельмешки, оладушки*) и просторечные, образные слова (*«парёнки»*, *«печёнки»*, *«каральки»*); все это свидетельствует об устойчивости культурных традиций данной группы. Отличием речи старообрядческого населения региона является отсутствие «мирских», «светских» наименований некоторых изделий, прежде всего выпечки (*«жаворонки»*, *«стружни»*, *«пасхи»*, *«куличи»*) в силу их отсутствия. Подобные изделия, по мнению старообрядцев, противоречат религиозному канону и являются проявлениями «язычества»

В заключении диссертации подводятся итоги исследования. В ходе изучения культуры питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX–XX вв. был сделан ряд выводов. Исследование показало достаточно высокую степень единообразия в питании всех рассматриваемых этнолокальных групп русских. Верхнего Приобья и Саяно-Алтая. Удалось выделить три локальных варианта питания: русских Верхнего Приобья, русских Верховья Енисея и старообрядцев Уймонской долины.

Основу локального варианта питания русских Верхнего Приобья в конце XIX–XX в. составляли преимущественно зерновые с добавлением молочных продуктов и мяса, отчасти дополнявшиеся продуктами собирательства, охоты и рыболовства. Безусловно, при этом наблюдалась его дифференциация. Рацион старожилов лесостепной зоны в конце XIX – начале XX в. включал в себя комплекс продуктов растительного и животного происхождения в силу большей адаптированности крестьянских хозяйств к реальным условиям и значительной материальной обеспеченности в целом. Рацион русских-переселенцев был ориентирован на хлебно-овощную диету, как правило, в силу более низкого имущественного положения. В предгорных северо-восточных районах Алтая в крестьянском хозяйстве ведущую роль играло скотоводство при слабом развитии земледелия, вследствие чего в рационе русских преобладали продукты животного происхождения.

Локальный вариант питания русских Верховья Енисея в конце XIX – начале XX в. имел в своей основе продукты животного происхождения в силу недостаточного количества земель благоприятных для земледелия; большое значение для старообрядцев региона имели собирательство и охота.

Локальный вариант питания старообрядцев Уймонской долины в конце XIX – начале XX в. можно назвать смешанным, поскольку в нем приблизительно равным было соотношение продуктов животного происхождения и зерновых со значительной долей продуктов собирательства, охоты и пчеловодства.

Локальные варианты питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая, сложившиеся к концу XIX, под воздействием культурных, социально-экономических и экологических факторов претерпели определенные изменения в XX в. Несмотря на процессы культурной унификации, характерные для народонаселения Сибири и России в целом, отдельные этнолокальные, этноконфессиональные группы русских, такие, как старообрядцы Саяно-Алтая, сохранили пищевые традиции, которые воспроизводятся в силу целого ряда предписаний и запретов.

Современная культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая отличается вариативностью и значительной унифицированностью стандартов. Прежние крестьянские традиции уступают место городским канонам. Однако в своей основе система питания сохраняет связь с общерусской моделью в ее локальных, адаптированных в различных регионах Сибири вариантах.

СПИСОК ОСНОВНЫХ РАБОТ, ОПУБЛИКОВАННЫХ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИИ (общий авторский вклад 4,6 п.л.)

Публикации в научных изданиях, рекомендованных ВАК

Блощицына М.В. Пища русского сельского населения Болотнинского района Новосибирской области конца XIX – XX веков. (по материалам полевой экспедиции 2005 г.) // Вестник Новосиб. гос. ун-та. Серия: История, филология, 2006. – Т. 5. Вып. 3: Археология и этнография. – С. 131–146. (авторский вклад 0,6 п.л.)

Публикации в сборниках научных трудов

Блощицына М.В. К вопросу о бытовании пищи в семейной и календарной обрядности русского населения Алтайского края и Верховья Енисея Республики Тыва // Проблемы межэтнического взаимодействия в

Сибири. – Новосибирск: АртИнфоДата, 2004. – Вып. 2. – С. 21–24. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Похоронно-поминальная обрядность староверов Верховья Енисея // Проблемы археологии, этнографии и антропологии Сибири и сопредельных территорий: Мат-лы Годовой сессии ИАЭТ СО РАН 2004 г. – Новосибирск: ИАЭТ СО РАН, 2004. Т. IX. Ч. 2. – С. 18–21. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. К вопросу об изучении названий пищи в отечественной этнолингвистике // Мат-лы XLII междунар. науч. студ. конф. «Студент и научно-технический прогресс». Археология и этнография. – Новосибирск: Новосиб. гос.ун-т, 2004. – С. 140–141. (авторский вклад 0,2 п.л).

Блощицына М.В. Историко-этнографическое изучение пищи русского населения Сибири // Проблемы межкультурного взаимодействия в Сибири. – Новосибирск: ПреПрессСтудия, 2005. – Вып. 3. – С. 36–47. (авторский вклад 0,4 п.л).

Блощицына М.В. Традиции изучения пищи русских Сибири // Мат-лы XLIII междунар. науч. студ. конф. «Студент и научно-технический прогресс». Археология и этнография. – Новосибирск: Новосиб. гос.ун-т, 2005. – С. 79–80. (авторский вклад 0,2 п.л).

Блощицына М.В. Повседневная и обрядовая пища староверов Верховья Енисея (по материалам полевых экспедиций 2004 г.) // Проблемы трансмиссии и бытовые этнокультурных традиций славянского населения Сибири. XVIII–XX вв. – Новосибирск: ИАЭТ СО РАН 2005. – С. 125–131. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Сравнительный анализ наименований пищи старообрядцев верховьев Енисея и русского старообрядческого населения Новосибирской области и Алтайского края // Проблемы археологии, этнографии и антропологии Сибири и сопредельных территорий: Мат-лы Годовой сессии ИАЭТ СО РАН 2005 г. – Новосибирск: ИАЭТ СО РАН, 2005. – Т. X. Ч. 2. – С. 39–42. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Сравнительный анализ наименований пищи старообрядцев Верховья Енисея (Республика Тыва) и русского населения южных районов Красноярского края // Мат-лы XLIV междунар. науч. студ. конф. «Студент и научно-технический прогресс». Археология и этнография. – Новосибирск: Новосиб. гос. ун-т, 2006. – С. 102–103. (авторский вклад 0,2 п.л).

Блощицына М.В. Повседневная пища русских Маслянинского района Новосибирской области первой половины XX века (по материалам полевой экспедиции 2006 г.) // Проблемы археологии, этнографии и антропологии Сибири и сопредельных территорий: Мат-лы Годовой

сессии ИАЭТ СО РАН 2004 г. – Новосибирск: ИАЭТ СО РАН, 2006. – Т. XII. Ч.2. – С. 60–64. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Повседневная и обрядовая пища староверов Усть-Коксинского района Республики Алтай // Славяне в сибирском сообществе / Под ред. Ф.Ф. Болонева. Новосибирск: ИАЭТ СО РАН, 2006. – С. 31–40. (авторский вклад 0,4 п.л).

Блощицына М.В. Устный опрос в процессе изучения традиционной культуры питания русских Сибири: этика взаимоотношений интервьюера и респондента // Устная история (oral history): теория и практика: Мат-лы всеросс. науч. семинара (Барнаул, 25–26 сентября 2006 г.). – Барнаул: Барнаул. гос. пед.ун-т, 2007. – С. 271–273. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Символическое значение хлебных изделий у староверов Южной Сибири (по материалам полевых экспедиций 2004–2006 гг.) // Археология, этнология, палеоэкология Северной Евразии и сопредельных территорий: Мат-лы XLVII регион. (3-й всеросс. с междунар. участием) археол.-этногр. конф. студентов и молодых ученых Сибири и Дальнего Востока (г. Новосибирск, 3–7 апреля 2007 г.). – Новосибирск, 2007. – С. 260–261. (авторский вклад 0,3 п.л).

Блощицына М.В. Иноэтничный компонент в системе питания русских Верхнего Приобья // Мат-лы XLVI междунар. науч. студ. конф. «Студент и научно-технический прогресс». Этнография. – Новосибирск: Новосиб. гос. ун-т, 2008. – С. 15–18. (авторский вклад 0,2 п.л).

Блощицына М.В. Пост и пищевые запреты у русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX – XX в. // Этнография Алтая и сопредельных территорий: Мат-лы междунар. науч. конф. – Барнаул: Барнаул. гос. пед.ун-т, 2008. – Вып. 7. – С. 305–308. (авторский вклад 0,3 п.л).

Подписано в печать 19.11.2008 г.
Формат 60×84 1/16. Уч.-изд. л. 1,1. Усл. печ. л. 1.

Тираж 100 экз. Заказ № 447

Редакционно-издательский центр НГУ.
630090, Новосибирск-90, ул. Пирогова, 2.

